

Solutions for wine making

L.A. Arom

Saccharomyces cerevisiae

Levure sélectionnée pour l'élaboration de vins blancs et rosés fruités et élégants.
Grâce à ses propriétés technologiques – une bonne capacité fermentaire et une production équilibrée d'arômes fermentaires et variétaux – elle permet de maîtriser le process de vinification pour obtenir un profil aromatique expressif et harmonieux.

INTÉRÊT ŒNOLOGIQUE

> Très bonne implantation (courte phase de latence).
> Cinétique fermentaire régulière.
> Pouvoir fermentaire : jusqu'à 12 ° C; plage optimale de température : 16 – 18 °C.
> Pouvoir alcoogène élevé : >14 % vol.
> Bonne production d'esters et révélation d'arômes variétaux.
> Faible production d'acidité volatile.
> Très faible production de composés soufrés.

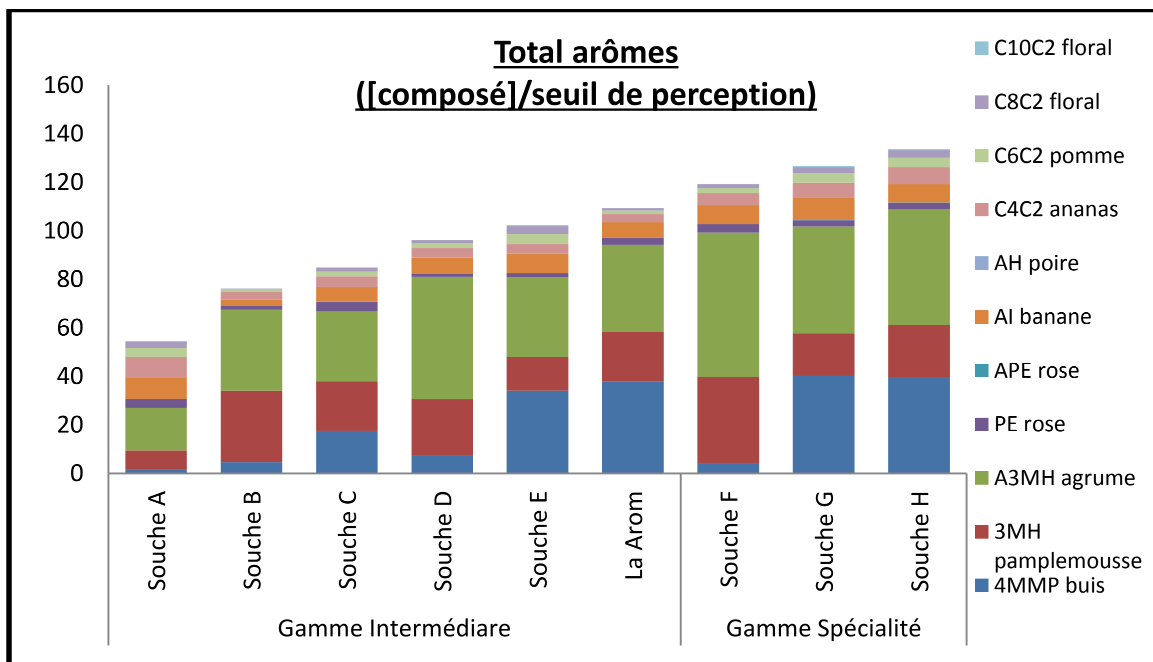


Figure 1 : Performances aromatiques de la souche LA AROM face à différentes souches de la concurrence (Sauvignon Blanc, Bordeaux 2012).



LAMOTHE - ABIET
rue Ferdinand de Lesseps
33610, CANEJAN / BORDEAUX
FRANCE

DOSE D'EMPLOI

> 20 g/hL (consulter votre œnologue).

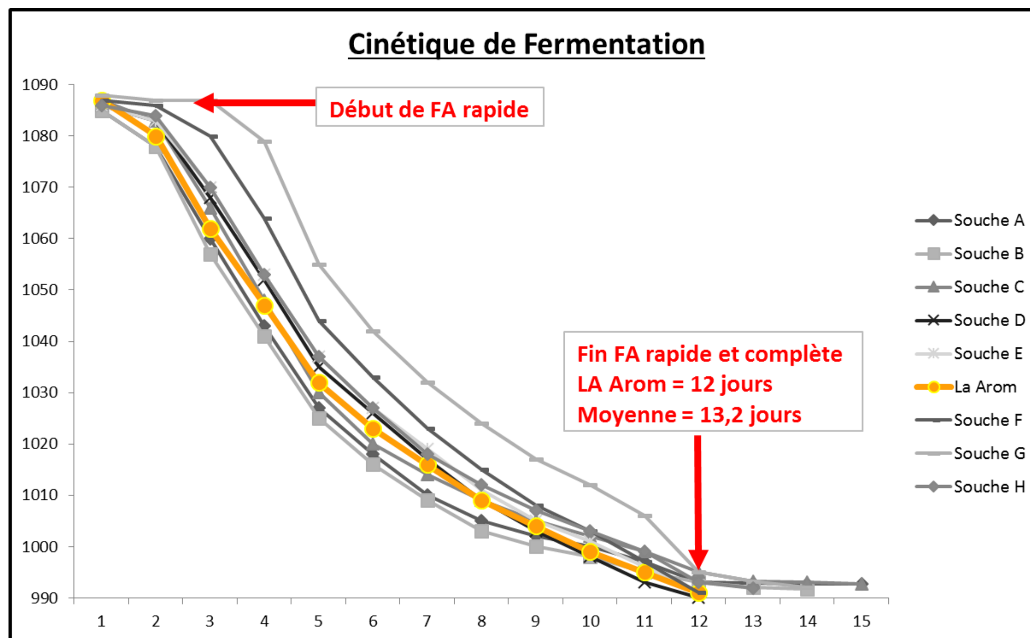


Figure 2. Performances fermentaires de la souche LA AROM face à différentes souches de la concurrence (Sauvignon Blanc, Bordeaux 2012).

MODE D'EMPLOI

>**Réhydratation:** Mélanger les levures dans 10 fois leur poids d'eau chaude (35-40°C). Laisser reposer 20 minutes et homogénéiser. Afin d'éviter les chocs thermiques, diluer ce milieu de réactivation avec 3 fois le volume de moût de la cuve à ensemencer puis attendre 10 minutes. Vérifier que la différence de température entre le levain et le moût soit inférieure à 10°C, au moment de l'inoculation.- Le temps total de préparation ne doit pas excéder 45 minutes.

> **Incorporation:** verser directement le levain dans la cuve de fermentation et homogénéiser à l'aide d'un remontage.

> **En présence de facteurs limitant** (TAP élevé, faible turbidité, faible température), utiliser **Oenostim®** dans l'eau de réhydratation.

> **Afin de favoriser la révélation des arômes**, utiliser **Oenostim®** dans l'eau de réhydratation.

CONDITIONNEMENT

> Sachet de 500 g.

> Carton de 10 Kg.

CONSERVATION

> Conserver dans son emballage original hermétiquement clos. Ne pas conserver un paquet entamé.

MK 19/07/2013